



Universitatea  
„Ștefan cel Mare”  
din Suceava

Interreg NEXT VI-A Romania – Ukraine 2021-2027

Titlu proiect: “LIFE – Life-Giving Water - way towards long-term access to health”

Cod proiect: ROUA00343

Beneficiar: Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Perioadă derulare proiect: 05.04.2025 – 04.10.2026

### CERERE DE OFERTĂ

nr. DAP 4502 din data 17.07.2026

Achiziția de Servicii de catering și cazare proiect LIFE

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava implementează, în calitate de beneficiar, proiectul: “LIFE – Life-Giving Water - way towards long-term access to health”, Cod ROUA00343, și intenționează să achiziționeze servicii de catering și cazare pentru organizare vizite de investigare și pentru organizare masă rotundă, pentru care a fost emisă prezenta cerere de ofertă.

Cod CPV: 55520000-1 Servicii de catering (Rev.2), 55110000-4 Servicii de cazare la hotel (Rev.2)

În acest sens, sunteți invitați să trimiteți oferta dumneavoastră de preț pentru următoarea achiziție de *Servicii de catering și cazare proiect “LIFE – Life-Giving Water - way towards long-term access to health”, Cod ROUA00343*, constând în:

Valoare estimată:

| Nr. Crt. | Denumirea serviciilor                                                                                            | UM    | Cant. | Pretul unitar estimativ fără TVA [EURO] | Valoare totală/produs fără TVA [EURO] |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| LOT 1.   | Servicii de catering (prânz și cină) și cazare pentru VIZITA DE INVESTIGARE organizată în perioada 28-29.07.2026 | Serv. | 1     | 2.162,16                                | 2.162,16                              |
| LOT 2.   | Servicii de catering și cazare pentru MASA ROTUNDĂ organizată în perioada 27-28.07.2026                          | Serv. | 1     | 1.081,08                                | 1.081,08                              |

Termenul limită pentru transmiterea ofertei: până cel târziu la data de 21.07.2026, ora 14:00.

Valabilitate ofertă: 30 zile de la data limită pentru transmiterea ofertei.

Durata contractului – 30 zile de la semnarea contractului.

Termen de prestare solicitat

Prestarea serviciilor se va desfășura în perioada:

LOT 1. Servicii de catering (prânz și cină) și cazare pentru VIZITA DE INVESTIGARE organizată în perioada 28-29.07.2026

LOT 2. Servicii de catering și cazare pentru MASA ROTUNDĂ organizată în perioada 27-28.07.2026

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât procesul de evaluare și informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Obiectivul prezentei proceduri de achiziții se circumscrie obiectivului general al proiectului “LIFE – Life-Giving Water - way towards long-term access to health”, Cod ROUA00343, ce își propune îmbunătățirea accesului la serviciile de asistență medicală pentru persoanele care locuiesc în regiunile de frontieră, inclusiv

grupurile vulnerabile, cum ar fi refugiații, persoanele strămutate intern și persoanele cu dizabilități. O altă componentă a proiectului este promovarea dezvoltării turismului medical și îmbunătățirea accesului la serviciile de sănătate în regiunile de frontieră ale Ucrainei și României, contribuindu-se astfel la creșterea economică în regiunile amintite.

Cerințele minimale din caietul de sarcini sunt compensate prin punctarea unor avantaje suplimentare la evaluarea tehnică.

Specificatiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de „sau echivalent”.

#### **CERINȚE MINIME ACCEPTATE DE CĂTRE BENEFICIAR**

##### **LOT 1. Servicii de catering (prânz și cină) și cazare pentru VIZITA DE INVESTIGARE organizată în perioada 28-29.07.2026**

**a) Servicii catering (prânz) în data de 28.07.2026 pentru 20 persoane:**

- o ciorbă/supă – diverse sortimente, minim 250 g/persoană;
- o Fel principal (produse calde), - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- o Salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- o pâine, minim 50 g/persoană și produse patiserie (desert), minim 150g/persoană
- o băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- o cafea.

**b) Servicii catering (cina) în data de 28.07.2026 pentru 20 persoane:**

- o antreu (produse reci), minim 200 g/persoană;
- o fel principal (produse calde) - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- o salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- o băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- o pâine, minim 50 g/persoană;
- o produse patiserie (desert), minim 150g/persoană.

**c) Servicii catering (prânz) în data de 29.07.2026 pentru 20 persoane:**

- o ciorbă/supă – diverse sortimente, minim 250 g/persoană;
- o Fel principal (produse calde), - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- o Salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- o pâine, minim 50 g/persoană și produse patiserie (desert), minim 150g/persoană
- o băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- o cafea.

Masa se va servi în aceeași locație (zonă) cu desfășurarea evenimentului. Evenimentul se va desfășura în Stațiunea turistică de interes național Vatra Dornei.

Spațiul trebuie să ofere servirea mesei într-o singură repriză, așezați la mese, pentru întregul număr de participanți, cu respectarea regulilor specifice de distanțare conform reglementărilor în vigoare la momentul servirii mesei.

**d) Servicii de cazare pentru perioada 28-29.07.2026**

Prestatorul va asigura în locația evenimentelor servicii de cazare cu mic dejun inclus, standard minimum 3 stele, pentru 1 noapte și va pune la dispoziție 6 camere single pentru experții/părțile interesate (stakeholder) partenerilor și/ sau echipa de implementare din proiect;

Locația evenimentului deține spații pentru desfășurarea de evenimente și parcare proprie păzită.

În spațiul destinat organizării de evenimente să existe internet WIFI (funcțional și gratuit), videoproector și ecran de proiecție.

##### **LOT 2. Servicii de catering și cazare pentru MASA ROTUNDĂ organizată în perioada 27-28.07.2026**

**a) Servicii catering (cina) în data de 27.07.2026 pentru 20 persoane:**

- o antreu (produse reci), minim 200 g/persoană;
- o fel principal (produse calde) - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- o salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- o băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- o pâine, minim 50 g/persoană;

- o produse patiserie (desert), minim 150g/persoană.

Masa se va servi în aceeași locație (zonă) cu desfășurarea evenimentului. Evenimentul se va desfășura în Stațiunea turistică de interes național Vatra Dornei.

Spațiul trebuie să ofere servirea mesei într-o singură repriză, așezați la mese, pentru întregul număr de participanți, cu respectarea regulilor specifice de distanțare conform reglementărilor în vigoare la momentul servirii mesei.

#### **b) Servicii de cazare pentru perioada 27-28.07.2026**

Prestatorul va asigura în locația evenimentelor servicii de cazare cu mic dejun inclus, standard minimum 3 stele, pentru 1 noapte și va pune la dispoziție 6 camere single pentru experții/părțile interesate (stakeholder) partenerilor și/ sau echipa de implementare din proiect;

Locația evenimentului deține spații pentru desfășurarea de evenimente și parcare proprie păzită. În spațiul destinat organizării de evenimente sa existe internet WIFI (funcțional și gratuit), videoproiector și ecran de proiecție.

#### **Prevederi pentru Prestator**

1. Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract, cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Prestatorul trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Prestatorul își asumă întreaga responsabilitate pentru calitatea și respectarea condițiilor igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare în ceea ce privește prepararea hranei și este răspunzător de metodele de preparare și în cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.
4. Prestatorul are obligația să anunțe în scris beneficiarul contractului, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul executării contractului.
5. Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea corespunzătoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, de natura provizorie și/sau definitivă, utilizate în cadrul contractului.
6. Prestatorul este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor utilizate pe parcursul derulării contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

#### **4. Recepția cantitativă și calitativă**

Confirmarea prestării se va efectua pe baza unui proces verbal de recepție a serviciilor care va conține date referitoare la cantitatea și calitatea livrabilelor, în baza căruia se va face decontarea acestora.

Propunerea tehnică va fi elaborată astfel încât să respecte specificațiile prevăzute în prezenta solicitare de ofertă. Propunerea tehnică se întocmește astfel încât procesul de evaluare și informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu termenii de referință din această solicitare de ofertă.

Propunerea tehnică trebuie să dovedească angajamentul ofertantului de a efectua livrarea în acord cu toate specificațiile menționate în această solicitare de ofertă. În cazul în care oferta nu respectă toate cerințele prevăzute în documentația de atribuire, comisia de evaluare are dreptul de a o respinge.

#### **NOTĂ:**

**Cerințele tehnice definite la nivelul cererii de ofertă, caietului de sarcini sau altor documente complementare, prin trimiterea standardelor, la un anumit producător, la mărci, brevete, tipuri, la o origine sau la o producție/metodă specifică de fabricație/prestare/execuție, vor fi înțelese ca fiind însoțite de mențiunea „sau echivalent”.**

**Locație:** la sediul beneficiarului, Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, str. Universității, nr. 13.

#### **Livrabile**

Ca rezultat al produselor descrise mai sus, furnizorul va trebui să transmită următoarele livrabile:

- Proces verbal de predare – primire și recepție care va conține date referitoare la cantitatea și calitatea activității prestate/produselor furnizate, în baza căruia se va face decontarea acestora;
- Factura aferentă serviciilor prestate (factura trebuie emisă la cursul inforeuro din luna plății).
- Liste de prezență care să ateste numărul de participanți la eveniment;



- Documente care să ateste respectarea cerinței privind calitatea produselor livrate (respectarea normelor privind siguranța alimentelor);

Oferta va fi exprimată în Euro, pe fiecare produs în parte, dar și pe total LOT, iar TVA-ul va fi indicat separat, (11%, 21%, după cum este aplicabil).

Loturile incomplete nu vor fi luate în considerare.

**Criteriul aplicat:**

- Criteriul aplicat pentru stabilirea ofertei câștigătoare este prețul cel mai scăzut pe LOT.

**Limba de redactare a ofertei:** română.

Plata facturii se va efectua în lei, la cursul INFOREURO din luna plății, 100% la prestarea efectivă a serviciilor, în maxim 30 de zile, în conformitate cu normele legale.

Prestatorul are obligația de a presta serviciilor solicitate cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile prevăzute în prezenta solicitare de ofertă.

Prețul: prețul este ferm și nu se ajustează. Prețul ofertat include toate cheltuielile necesare realizării prezentului contract și orice alte costuri necesare prestării serviciilor în conformitate cu cerințele beneficiarului.

Oferta dvs. trebuie să fie însoțită de:

1. **Copie a Certificatului de Înregistrare sau a Certificatului Constatator** eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte numele complet, sediul și domeniul de activitate.
2. **Copie a Extrasului privind beneficiarii reali ai fondurilor** eliberat de Oficiul Registrului Comerțului din care să rezulte care sunt beneficiarii reali ai fondurilor.
3. **DECLARAȚIE privind neîncadrarea în prevederile art. 59 și 60 din Legea 98/2016;**
4. **DECLARAȚIE privind neîncadrarea în prevederile art. 164, 165, 167 din Legea 98/2016;**
5. Cu privire la **Formularul de contract**, ofertanții vor depune o declarație prin care sunt de acord cu clauzele contractuale obligatorii. În contextul art.137, alin.3, lit.b), din HG nr.395/2016, Autoritatea contractantă acceptă propuneri de clauze contractuale din partea ofertanților, în măsura în care acestea nu sunt în mod evident dezavantajoase pentru ea.
6. **Dovada standard cazare: minim 3 stele.**

Doar ofertele depuse de ofertanți calificați și care îndeplinesc cerințele tehnice vor fi evaluate prin compararea prețurilor. Contractul se va acorda ofertantului care îndeplinește toate specificațiile tehnice solicitate și care întrunește cel mai mic preț pentru fiecare linie solicitată în parte.

Oferta dumneavoastră, va fi depusă în conformitate cu termenii și condițiile precizate și va fi trimisă la:

Adresa: Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava, str. Universității, nr. 13, cod 720 229, corp F, camera 103

Telefon/Fax: 0330/103703

E-mail: ericab@usm.ro

Persoană de contact: Erica FEDEREAC

Se acceptă oferte transmise în original sau prin e-mail.

Termenul limită pentru transmiterea ofertei prin depunere direct la adresa menționată mai sus sau prin e-mail, până cel târziu la data de **21.07.2026, ora 14:00**.

Orice potențial ofertant are dreptul de a solicita clarificări legate de prezenta cerere de ofertă, prin transmitere direct la adresa menționată mai sus sau prin e-mail sau fax a solicitărilor de clarificări.

**Oferta financiară va fi postată de către ofertantul câștigător și în catalogul SEAP, disponibil la pagina de internet [www.e-licitatie.ro](http://www.e-licitatie.ro).**

ȘEF SERVICIU ACHIZIȚII PUBLICE II,  
Lucian OPAIT

ADMINISTRATOR FINANCIAR,  
Erica FEDEREAC



Nr. 14677/08.07.2026

## CAIET DE SARCINI

**Denumirea achiziției:** Servicii de catering și cazare

**Beneficiar:** Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava

Caietul de sarcini face parte integrantă din documentația pentru elaborarea și prezentarea ofertei și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora se elaborează de către fiecare ofertant Propunerea tehnică.

Caietul de sarcini conține, în mod obligatoriu, specificații tehnice. În acest sens orice ofertă prezentată va fi luată în considerare, dar numai în măsura în care propunerea tehnică se înscrie în limitele cerințelor din Caietul de sarcini. Ofertarea de produse care nu corespund caracteristicilor tehnice prevăzute în Caietul de sarcini atrage descalificarea ofertantului.

Propunerea tehnică se întocmește astfel încât procesul de evaluare și informațiile cuprinse în aceasta să permită identificarea facilă a corespondenței cu specificațiile tehnice din caietul de sarcini.

Obiectivul prezentei proceduri de achiziții se circumscrie obiectivului general al proiectului **“LIFE – Life-Giving Water - way towards long-term access to health”**, Cod ROUA00343, ce își propune îmbunătățirea accesului la serviciile de asistență medicală pentru persoanele care locuiesc în regiunile de frontieră, inclusiv grupurile vulnerabile, cum ar fi refugiații, persoanele strămutate intern și persoanele cu dizabilități. O altă componentă a proiectului este promovarea dezvoltării turismului medical și îmbunătățirea accesului la serviciile de sănătate în regiunile de frontieră ale Ucrainei și României, contribuindu-se astfel la creșterea economică în regiunile amintite.

Cerințele minimale din caietul de sarcini sunt compensate prin punctarea unor avantaje suplimentare la evaluarea tehnică.

Specificatiile tehnice care indică o anumită origine, sursă, producție, un procedeu special, o marcă de fabrică sau de comerț, un brevet de invenție, o licență de fabricație, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a tipului de produs și NU au ca efect favorizarea sau eliminarea

anumitor operatori economici sau a anumitor produse. Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea de „sau echivalent”.

#### **CERINȚE MINIME ACCEPTATE DE CĂTRE BENEFICIAR**

##### **LOT 1. Servicii de catering (prânz și cină) și cazare pentru VIZITA DE INVESTIGARE organizată în perioada 28-29.07.2026**

**a) Servicii catering (prânz) în data de 28.07.2026 pentru 20 persoane:**

- ciorbă/supă – diverse sortimente, minim 250 g/persoană;
- Fel principal (produse calde), - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- Salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- pâine, minim 50 g/persoană și produse patiserie (desert), minim 150g/persoană
- băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- cafea.

**b) Servicii catering (cina) în data de 28.07.2026 pentru 20 persoane:**

- antreu (produse reci), minim 200 g/persoană;
- fel principal (produse calde) - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- pâine, minim 50 g/persoană;
- produse patiserie (desert), minim 150g/persoană.

**c) Servicii catering (prânz) în data de 29.07.2026 pentru 20 persoane:**

- ciorbă/supă – diverse sortimente, minim 250 g/persoană;
- Fel principal (produse calde), - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- Salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- pâine, minim 50 g/persoană și produse patiserie (desert), minim 150g/persoană
- băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- cafea.

Masa se va servi în aceeași locație (zonă) cu desfășurarea evenimentului. Evenimentul se va desfășura în Stațiunea turistică de interes național Vatra Dornei.

Spațiul trebuie să ofere servirea mesei într-o singură repriză, așezați la mese, pentru întregul număr de participanți, cu respectarea regulilor specifice de distanțare conform reglementărilor în vigoare la momentul servirii mesei.

**d) Servicii de cazare pentru perioada 28-29.07.2026**

Prestatorul va asigura în locația evenimentelor servicii de cazare cu mic dejun inclus, standard minimum 3 stele, pentru 1 noapte și va pune la dispoziție 6 camere single pentru experții/părțile interesate (stakeholder) partenerilor și/ sau echipa de implementare din proiect;

Locația evenimentului deține spații pentru desfășurarea de evenimente și parcare proprie păzită.

În spațiul destinat organizării de evenimente să existe internet WIFI (funcțional și gratuit), videoproiector și ecran de proiecție.

## **LOT 2. Servicii de catering și cazare pentru MASA ROTUNDĂ organizată în perioada 27-28.07.2026**

### **a) Servicii catering (cina) în data de 27.07.2026 pentru 20 persoane:**

- e) antreu (produse reci), minim 200 g/persoană;
- f) fel principal (produse calde) - diverse sortimente, minim 200 g/persoană;
- g) salate, diverse sortimente, minim 150 g/persoană;
- h) băuturi răcoritoare, aprox. 500 ml/persoană: apă plată și minerală, suc portocale;
- i) pâine, minim 50 g/persoană;
- j) produse patiserie (desert), minim 150g/persoană.

Masa se va servi în aceeași locație (zonă) cu desfășurarea evenimentului. Evenimentul se va desfășura în Stațiunea turistică de interes național Vatra Dornei.

Spațiul trebuie să ofere servirea mesei într-o singură repriză, așezați la mese, pentru întregul număr de participanți, cu respectarea regulilor specifice de distanțare conform reglementărilor în vigoare la momentul servirii mesei.

### **b) Servicii de cazare pentru perioada 27-28.07.2026**

- prestatorul va asigura în locația evenimentelor servicii de cazare cu mic dejun inclus, standard minimum 3 stele, pentru 1 noapte și va pune la dispoziție 6 camere single pentru experții/părțile interesate (stakeholder) partenerilor și/ sau echipa de implementare din proiect;

Locația evenimentului deține spații pentru desfășurarea de evenimente și parcare proprie păzită. În spațiul destinat organizării de evenimente să existe internet WIFI (funcțional și gratuit), videoproiector și ecran de proiecție.

### **Prevederi pentru Prestator**

1. Prestatorul are obligația de a executa serviciile prevăzute în contract, cu profesionalism și promptitudine în conformitate cu prevederile caietului de sarcini.
2. Prestatorul trebuie să execute serviciile solicitate cu personal calificat.
3. Prestatorul își asumă întreaga responsabilitate pentru calitatea și respectarea condițiilor igienico-sanitare prevăzute de legislația în vigoare în ceea ce privește prepararea hranei și este răspunzător de metodele de preparare și în cazul în care se constată abateri care pot produce consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, autoritatea contractantă are dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta/altele corespunzătoare, fără a pretinde costuri suplimentare.
4. Prestatorul are obligația să anunțe în scris beneficiarul contractului, în cel mai scurt timp, despre orice schimbări neprevăzute ce s-ar putea ivi, înaintea sau în timpul executării contractului.
5. Prestatorul are obligația de a supraveghea prestarea corespunzătoare a serviciilor, de a asigura resursele umane, materialele, echipamentele și orice alte asemenea, de natura provizorie și/sau definitivă, utilizate în cadrul contractului.
6. Prestatorul este răspunzător pentru siguranța tuturor operațiunilor și a metodelor utilizate pe parcursul derulării contractului. Prestatorul poartă întreaga răspundere pentru calitatea preparatelor și a produselor livrate.

Solicitant,  
Director proiect  
**Conf. dr. ing. Pavel ATĂNĂSOAE**

